



DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIEE EN VERTU DU TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS (PCT)

(51) Classification internationale des brevets ⁷ :	A1	(11) Numéro de publication internationale:	WO 00/04795
A23L 1/31, 1/317		(43) Date de publication internationale:	3 février 2000 (03.02.00)

(21) Numéro de la demande internationale: PCT/FR99/01771

(22) Date de dépôt international: 20 juillet 1999 (20.07.99)

(30) Données relatives à la priorité:
98/09596 24 juillet 1998 (24.07.98) FR(71) Déposant (*pour tous les Etats désignés sauf US*): EUROPEENNE DE CROISSANCE ET D'ACTIONS ECA [FR/FR]; "La Rianderie", 5, chemin de Bellevue, F-49610 Murs Erigine (FR).

(72) Inventeur; et

(75) Inventeurs/Déposants (*US seulement*): FRADIN, Maurice [FR/FR]; Résidence le Jean Bart, 19, esplanade de la Mer, F-85160 St Jean de Monts (FR). FRADIN, Christian [FR/FR]; Résidence le Jean Bart, 18, esplanade de la Mer, F-85160 St Jean de Monts (FR).

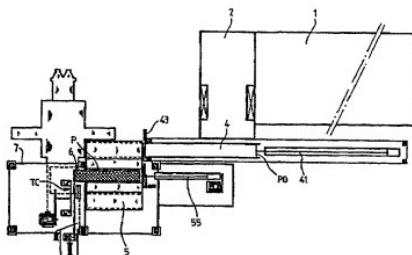
(74) Mandataire: DAWIDOWICZ, Armand; Cabinet Dawidowicz, 18, boulevard Pereire, F-75017 Paris (FR).

(81) Etats désignés: AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, CA, CH, CN, CU, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MD, MG, MK, MN, MW, MX, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZW, brevet ARIPO (GH, GM, KE, LS, MW, SD, SL, SZ, UG, ZW), brevet eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), brevet européen (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), brevet OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publiée

*Avec rapport de recherche internationale.**Avant l'expiration du délai prévu pour la modification des revendications, sera republiée si des modifications sont requises.*(54) Title: METHOD FOR PREPARING RESTRUCTURED MEAT HAVING A FOLIATE STRUCTURE

(54) Titre: PROCÉDÉ POUR LA PRÉPARATION D'UNE VIANDE RESTRUCTURÉE PRÉSENTANT UNE STRUCTURE FEUILLETÉE



(57) Abstract

The invention concerns a method consisting in breaking down a muscle into chunks, forming blocks in a mould (4) from said chunks whereof the surface has been first cooled, slicing the block in a slicing station (7) along a direction perpendicular to their length, to obtain superfine films, with a surface of the order of 5 to 500 cm², a thickness not exceeding a few tenths of mm, restructuring the meat into one piece by assembling the superfine films in a vacuum forming device. The invention enables to obtain products having a texture and sensory properties close to those of the natural product.